

廣東燒味及餐前小食
広東式焼き物と冷製前菜
Cantonese Barbecue and Appetizers

北京馳名片皮鴨
本格釜焼き北京ダック 2種類のご提供方法で (n) (g)
Barbecued Peking Duck Served in Two Ways

¥30,000
一羽 / Whole
¥18,500
半羽 / Half



脆皮炸子雞配蘋果沙律薄餅捲
三重県産熊野地鶏の香港スタイルクリスピーチキンと
信州産リンゴ チコリ入りクレープ巻き (g)
(1日4食限定)

¥18,800
一羽 / Whole
¥11,800
半羽 / Half

Hong Kong Style Crispy Mie Kumano Chicken,
Crêpe Roll with Shinshu Apple and Chicory



起鳳臺秘製口水鶏
長崎県産対馬地鶏
ヘイフンテラス特製香味辣油ソース冷菜 (n) (g)
Chilled Nagasaki Tsushima Chicken with
Hei Fung Terrace Chili Oil Sauce

¥6,200

涼拌海蜇皮
大連クラゲの冷製 (g)
Marinated Chilled Jellyfish

¥5,800

廣東燒味及餐前小食
広東式焼き物と冷製前菜
Cantonese Barbecue and Appetizers

廣東燒味
広東式焼き物
Cantonese Barbecued Appetizer

¥6,900

你可以选择一两个你喜欢的项目
以下の4種類より1品または2品の盛り合わせで
ご提供いたします。

Please select one or two dishes from the menu below.



蜂蜜日本兩頭烏叉燒
国産特選金華豚の釜焼きチャーシュー (n) (g)
Barbecued Kinka Pork



廣東掛爐燒鴨
ローストダックの釜焼き 広東スタイル (n) (g)
Cantonese Style Oven-Roasted Duck

脆皮燒豬腩肉
沖縄県産皮付き豚バラ肉のクリスピーロースト (n) (g)
Crispy Roasted Okinawa Pork Belly

玫瑰豉油雞
三重県産熊野地鶏の特製醤油煮 (n) (g)
Marinated Mie Kumano Chicken in Dark Soy Sauce

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー



Signature Dish おすすめ料理

手工點心
点心
Steamed Dim Sum

小籠包 (二件) ¥1,700
小籠包 (2個) (g)
Shanghai Style Pork Soup Dumpling (2 pieces)

 金華豬生煎包 (二件) ¥1,800
国産特選金華豚の焼き小籠包 (2個) (g)
Shanghai Style Kinka Pork Baked Soup Dumpling

青豆豬肩腩洋葱焼売 (二件) ¥1,500
鹿児島県産黒豚肩ロースとグリーンピース
新玉葱入り焼売 (2個) (n) (g)
Siu Mai with Kagoshima Black Pork Shoulder Loin
Green Peas and New Onion

欖菜石斑魚韭菜水晶包 (二件) ¥1,500
ハタとオリーブ芥子菜漬け 青韭入り水晶餃子 (2個) (g)
Steamed Dumpling, Grouper,
Pickled Mustard Greens in Olive Oil and Chinese Chive

竹筴上素餃 (二件) ¥1,500
衣笠茸入り野菜蒸し餃子 (2個) (g) (v)
Bamboo Fungus and Vegetable Dumpling (2 pieces)

手工點心
点心
Steamed Dim Sum

筍尖蒸蝦餃 (二件) ¥1,500
海老と筍入り蒸し餃子 (2個) (g)
Steamed Shrimp and Bamboo Shoot Dumpling (2 pieces)

金蒜鮮蝦魚子鳳眼餃 (二件) ¥1,500
久米島産車海老と春筍 飛子入り鳳眼蒸し餃子 (2個) (g)
Steamed Kumejima Kuruma Prawn, Spring Bamboo Shoot
Flying Fish Roe

海鮮春捲 (二件) ¥1,500
海鮮入り揚げ春巻き (2個) (g)
Deep-Fried Spring Roll with Seafood (2 pieces)

香煎羅白糕 (二件) ¥1,500
焼き大根餅 (2個) (g)
Pan-Fried Radish Cake (2 pieces)

蜜汁叉焼包 (一件) ¥1,500
チャーシュー入り蒸し饅頭 (1個) (g)
Cantonese Barbecued Pork Bun (1 piece)

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

官燕及湯羹
燕の巣とスープ
Bird's Nest and Soup

紅焼扒金絲燕 ¥28,800
金絲燕の巣の金華ハムの上湯スープ (g)
Imperial Bird's Nest in Supreme Soup, Kinka Ham

海皇瑤柱竹笙燕窩羹 ¥13,400
燕の巣と海鮮入り金華ハムとろみスープ
Kinka Ham Thick Soup with Imperial Bird's Nest, Seafood

 冬蟲夏草水魚竹笙燉花膠 ¥13,000
沖縄県産スッポン入り金華ハム蒸しスープ
冬虫夏草 乾燥魚の浮き袋 衣笠茸
Double-Boiled Kinka Ham Soup,
with Okinawan Soft Shell Turtle, Cordyceps
Dried Fish Maw and Bamboo Fungus

西洋菜無花果燉枇杷金華鮑魚湯 ¥4,600
鮑 無花果 クレソン 花椎茸 枇杷入り
金華ハム蒸しスープ
Double-Boiled Kinka Ham Soup with Abalone, Fig,
Watercress, Flower Shiitake Mushroom and Loquat

官燕及湯羹
燕の巣とスープ
Bird's Nest and Soup

海皇瑤柱銀針竹笙豆腐羹 ¥4,400
干し貝柱 衣笠茸 豆腐
コニッシュジャックのヒレ入りとろみスープ
Thick Soup with Conpoy, Bamboo Fungus, Tofu
and Cornish Jack Fin

春甘筍花椰菜腰果意米鷄湯 ¥4,400
人參 カリフラワー 鶏肉 カシューナッツ入りスープ (n)
Double-Boiled Soup with Carrot, Cauliflower, Chicken
and Cashew Nut

海鮮酸辣羹 ¥4,200
海老 蟹肉入り四川風酸辣スープ (g)
Hot and Sour Soup, Shrimp and Crab

蟹肉粟米羹 ¥3,800
蟹肉入りコーンスープ
Sweet Corn Soup with Crab

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

鮑魚及海味
鮑と乾物料理
Abalone and Dried Seafood

熟成二十五年四頭三陸乾鮑 三陸産極上二十五年熟成 四頭干し鮑の 特製オイスターソース煮込み (g) Slow-Braised Dried Aged 25 Years, 4-Head Sanriku Abalone in Premium Oyster Sauce	¥480,000
熟成二十五年十三頭三陸乾鮑 三陸産極上二十五年熟成 十三頭干し鮑の 特製オイスターソース煮込み (g) Slow-Braised Dried Aged 25 Years, 13-Head Sanriku Abalone in Premium Oyster Sauce	¥280,000
蠔皇十頭大網鮑 大間産十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g) Slow-Braised Dried 10-Head Oma Abalone in Premium Oyster Sauce	¥160,000
原隻二十頭吉品鮑 吉浜産二十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g) Slow-Braised Dried 20-Head Yoshihama Abalone in Premium Oyster Sauce	¥98,000

鮑魚及海味
鮑と乾物料理
Abalone and Dried Seafood

原隻三十頭吉品鮑 吉浜産三十頭干し鮑の特製オイスターソース煮込み (g) Slow-Braised Dried 30-Head Yoshihama Abalone in Premium Oyster Sauce	¥62,000
文火燜澳洲鮑魚 オーストラリア産鮑の特製オイスターソース煮込み (g) Braised Australian Abalone in Premium Oyster Sauce	¥15,000
蠔皇扣六十頭關東遼參 極上六十頭干しナマコのオイスターソース煮込み (g) Stewed Premium Sea Cucumber in Oyster Sauce	¥12,800
葱焼花膠鮑魚煲 極上魚の浮袋と鮑のオイスターソース土鍋煮込み (g) Stewed Fish Maw and Abalone in Clay Pot, Oyster Sauce	¥16,000

上價格包括税金和18%的服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー
 Signature Dish おすすめ料理

海鮮
海鮮料理
Seafood

薑葱蒸東星斑 ¥15,800
沖縄県産天然スジアラの葱生姜香り蒸し (g)
Steamed Okinawa Leopard Coral Grouper, Spring Onion, Ginger

 XO醬炒東星斑 ¥14,800
沖縄県産天然スジアラ
ヘイフンテラス特製XO醬炒め(n) (g)
Wok-Fried Okinawan Leopard Coral Grouper
with Hei Fung Terrace XO Sauce

客家咸酸菜燜煮東星斑 ¥15,000
沖縄県産天然スジアラの客家風塩漬け発酵からし菜煮込み
Braised Wild Okinawa Leopard Coral Grouper
with Hakka Style Salted and Fermented Leaf Mustard

 避風塘石斑魚 ¥8,900
新鮮ハタの香港漁師風ガーリック炒め
Wok-Fried Garlic with Fresh Grouper
Hong Kong Fisherman's Style

薑葱焗伊勢龍蝦 ¥17,500
伊勢海老の葱生姜炒め
Wok-Fried Ise Spiny Lobster, Spring Onion and Ginger

海鮮
海鮮料理
Seafood

川汁明蝦球 ¥8,800
海老の特製チリソース煮込み (g)
Braised Prawn in Mild Chili Sauce

金銀粉丝蒸海蝦 ¥8,800
海老と春雨のガーリックソース蒸し フィッシュソース (g)
Steamed Prawn and Vermicelli with Garlic, Fish Sauce

 金沙鹹蛋蝦球 ¥8,900
海老と家鴨の塩漬け卵ソース炒め
Wok-Fried Prawn with Salted Duck Egg Sauce

韭王蝦片炒蛋 ¥5,200
海老と韭の玉子強火炒め
Stir-Fried Prawn, Chive and Egg

 粉丝金銀蒜蒸帶子 ¥8,900
北海道産ホタテと春雨の金銀ガーリックソース蒸し (g)
Steamed Hokkaido Scallop and Vermicelli
with Garlic Sauce

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

家禽 猪肉及牛肉
家禽 猪肉と牛肉料理
Poultry, Pork and Beef



白灼XO醬蘿蔔葉山西令牛

葉山牛サーロインの湯引き XO醬特製ソース (n) (g)

Poached Hayama Beef Sirloin with XO Sauce

¥18,500



黒椒薯仔牛柳粒

群馬県産赤城牛フィレ肉 黒胡椒ソース炒め (g)

Stir-Fried Gunma Akagi Beef Tenderloin
with Black Pepper Sauce

¥18,000

咖喱薯仔牛腿

山形県産最上牛と新じゃがの咖喱醬煮込み (g)

Braised Yamagata Mogami Beef and New Potato in Curry Sauce

¥8,900

沙嗲金菇最上牛煲

山形県産最上牛のサテソース陶板スタイル (n) (g)

Stir-Fried Yamagata Mogami Beef with Satay Sauce in Clay Pot

¥8,900

菠蘿咕嚕肉

パイナップル入り沖縄県産キビまる豚の酢豚 (g)

Sweet and Sour Okinawa Kibimaru Pork, Pineapple

¥6,800

馬友鹹魚蒸肉餅

高級塩漬け馬友と鹿児島県産黒豚肩ロースの蒸籠蒸し (g)

Steamed Premium Salted Fish and

Kagoshima Kurobuta Pork Shoulder Loin in Bamboo Steamer

¥6,800

家禽 猪肉及牛肉
家禽 猪肉と牛肉料理
Poultry, Pork and Beef



紅油五花肉蔬菜卷

沖縄県産キビまる豚のブランシール

野菜巻き特製香味ソース (g)

Blanched Okinawa Kibimaru Pork with Vegetable Wrap
and Special Aromatic Sauce

¥7,900

客家炆猪五花肉煲

沖縄県産キビまる豚とエシャロットの特製醬油煮込み (g)

Okinawa Kibimaru Pork and Shallot with Braised Soy sauce

¥7,900



香辣腰果雞條

鶏肉とカシューナッツの甘辛炒め (n) (g)

Wok-Fried Chicken, Cashew Nut and Sweet Chili Sauce

¥7,800

腐竹南乳雞煲

山梨県産甲州地鶏と腐竹巻の発酵大豆ソース煮込み (g)

Stewed Yamanashi Kosyu Chicken and Dried Yuba Roll
with Fermented Soybean Sauce

¥7,800

荷葉籠仔蒸甲州走地鶏

山梨県産甲州地鶏の蒸籠蒸し蓮の葉の香り (n) (g)

Steamed Yamanashi Kosyu Chicken with Lotus Leaf
in Bamboo Steamer

¥6,800

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー



Signature Dish おすすめ料理

蔬菜
野菜料理
Vegetables

香港小菜
香港小菜
Hong Kong Vegetables

紅焼野菌豆腐煲 ¥4,500
揚げ豆腐と茸の土鍋醤油煮込み (g)
Braised Tofu and Mushroom with Soy Sauce in Clay Pot

 蒜茸粉絲蒸茄子 ¥4,500
茄子と春雨のガーリックソース蒸し (g)
Steamed Eggplant and Vermicelli with Garlic Sauce

時令蔬菜 / 烹飪方法自選 ¥3,900
本日の野菜 / 調理法をお選びください
Vegetable of the Day / Select a Cooking Method

清炒 / 蒜茸炒 / 上湯浸
南乳粉 / 蝦醬炒
塩炒め / ガーリック炒め / 上湯スープ炊き
腐乳炒め / 蝦醬炒め
Sautéed, Wok-Fried with Shaved Garlic,
Braised in Supreme Soup
Fermented Bean Curd Sauce, Shrimp Sauce

麻婆豆腐煲 ¥6,500
国産特選金華豚
熟成豆板醬 金陽山椒入り特製麻婆豆腐 (g)
Mapo Tofu with Premium Kinka Pork, Chilli Sauce
and Kinyou Sansho Pepper

 咸肉炒韭菜花 ¥4,800
塩漬け豚バラ肉と花韭のオイスターソース炒め (g)
Wok-Fried Salted Pork Belly and Flowering Chive
with Oyster Sauce

客家梅菜肉崧炒菜 ¥4,800
梅菜 豚肉 中国野菜の強火炒め (g)
Stir-Fried Salt Preserved Mustard Greens
Minced Pork and Chinese Vegetables

欖菜肉碎四季豆 ¥4,500
インゲン豆と豚肉芥子菜オリーブオイル漬け強火炒め (g)
Stir-Fried Green Beans and Pork
with Olive Oil Marinated Mustard Green

金銀蛋浸時蔬 ¥4,500
塩漬けアヒルの卵 皮蛋入り季節野菜のスープ煮込み
Braised Seasonal Vegetables
with Salted Duck Egg and Century Egg

咸鱼焼茄子 ¥4,800
茄子と香港干し魚の土鍋煮込み (g)
Braised Eggplant and Salted Fish in Clay Pot

上価格包括税金和18%の服務費。
料金には消費税とサービス料18%が含まれています。
Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー
 Signature Dish おすすめ料理

飯類 (兩至三位用)
麵飯類 (2名様から3名様用)
Rice and Noodles (for 2-3 person)

櫻花蝦海鮮炒飯 ¥4,800
桜蝦醬入り海の幸炒飯 (g)
Seafood Fried Rice with Sakura Shrimp Paste

芹香蝦醬肉碎炒飯 ¥4,800
大澳蝦醬入り豚肉 芹菜入り炒飯 (g)
Fried Rice with Pork and Chinese Celery, Tai O Shrimp Paste

咸鱼雞粒炒飯 ¥4,800
塩漬け干し魚と鶏肉の炒飯 (g)
Fried Rice with Salted Dried Fish and Chicken

鮮蝦揚州炒飯 ¥4,400
海老とチャーシュー入り炒飯 (g)
Yangzhou Style Fried Rice, Shrimp, Barbecued Pork

 伊勢龍蝦黃金脆米泡飯 ¥8,900
伊勢海老の金華ハムスープおこげ 土鍋炊き (g)
Crispy Rice with Ise Spiny Lobster and Kinka Ham Soup in Clay Pot

 傳統臘味煲仔飯 ¥8,400
広東式臘味入り土鍋炊き込み御飯 (g)
Cantonese Clay Pot Rice with Preserved Meats

飯類 (兩至三位用)
麵飯類 (2名様から3名様用)
Rice and Noodles (for 2-3 person)

 焼味雙拼飯 ¥4,800
香港式焼き物入り御飯 (g)
Hong Kong-Style Rice with Roasted Meat

你可以选择两个你喜欢的项目
以下の4種類より焼き物を2種類お選びいただけます。
Please select two dishes from the menu below.

蜂蜜日本兩頭烏叉燒
国産特選金華豚の釜焼きチャーシュー (g)
Barbecued Kinka Pork

廣東掛爐燒鴨
ローストダックの釜焼き 広東スタイル (g)
Cantonese Style Oven-Roasted Duck

脆皮燒豬腩肉
沖縄県産皮付き豚バラ肉のクリスピーロースト (g)
Crispy Roasted Okinawa Pork Belly

玫瑰豉油雞
三重県産熊野地鶏の特製醬油煮 (g)
Marinated Mie Kumano Chicken in Dark Soy Sauce

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

飯麵（兩至三位用）
麵飯類（2名様から3名様用）
Rice and Noodles (for 2-3 person)

 龍蝦伊府韭黃金菇撈麵
伊勢海老と茸 黄韭の伊府麵煮込み (g)
Braised E-Fu Noodles, Ise Spiny Lobster
Mushrooms and Yellow Chive ¥8,600

鮮蝦雲吞金菇薑葱撈麵
海老ワンタンと茸の葱生姜入り煮込み香港麵 (g)
Braised Hong Kong Noodles with Shrimp Wonton
Mushroom and Green Onion, Ginger ¥4,500

豉油皇銀芽炒麵
モヤシと黄韭入り香港風醬油焼きそば (g)
Stir-Fried Egg Noodles in Dark Soy Sauce
Bean Sprout, Yellow Chive ¥3,900

鮮蝦雲吞麵
海老ワンタン入り香港拉麵 (g)
Cantonese Shrimp Wonton Noodle Soup ¥3,900

川式麻醬擔擔麵
四川風担担麵 (n) (g)
Szechuan Style Chinese Noodles in Spicy Soup ¥3,900

飯麵（兩至三位用）
麵飯類（2名様から3名様用）
Rice and Noodles (for 2-3 person)

乾炒最上牛肉河粉
最上牛のライスヌードル炒め (g)
Stir-Fried Mogami Beef Rice Noodles ¥4,800

 桂瑤鮮蟹肉炒米粉
ズワイ蟹と干し貝柱入りライスヌードル炒め (g)
Stir-Fried Rice Noodles with Snow Crab and Conpoy ¥4,800

雜菜野菌炒河粉
茸と季節野菜のライスヌードル炒め (g)
Stir-Fried Rice Noodles with Mushroom
and Seasonal Vegetables ¥3,900

上價格包括税金和18%的服務費。

料金には消費税とサービス料18%が含まれています。

Prices are inclusive of consumption tax and 18% service charge.

(n) Contains Nuts ナッツ類使用メニュー
(g) Contains Gluten グルテン使用メニュー
(v) Vegetarian ベジタリアンメニュー

 Signature Dish おすすめ料理

甜品
デザート
Dessert

香芒凍布甸 ¥1,800
ヘイフンテラス マンゴープリン
Hei Fung Terrace Mango Pudding

甜蜜橙杏仁豆腐 ¥1,500
ブラッドオレンジのコンポート入り杏仁豆腐 (n)
Chilled Almond Jelly with Blood Orange Compote

楊枝甘露 ¥1,500
タピオカとグレープフルーツ入り
マンゴークリームスープ
Chilled Mango Cream Soup, Tapioca Pearl, Grapefruit

 燕窩椰子凍布甸櫻花杏仁汁 ¥4,200
ココナッツプリン 桜とローストアーモンドミルクソース
燕の巣添え (n)
Coconut Pudding with Cherry Blossom
and Roasted Almond Milk Sauce with Superior Bird's Nest

甜品
デザート
Dessert

 茉莉花茶布丁 ¥1,800
ジャスミン茶クレームブリュレ
Jasmine Tea Crème Brûlée

黒糖馬拉糕 (一件) ¥1,400
沖縄県産黒糖入り中国カステラ (1個) (n) (g)
Chinese Sponge Cake with Okinawan Black Sugar

出爐雞蛋撻 (一件) ¥1,300
ヘイフンテラス エッグタルト (1個) (g)
Hei Fung Terrace Baked Egg Tart (1 piece)